Sławianin.

TYGODNIK

DLA RZEMIOSŁ, ROLNICTWA, HANDLU, DOMOWEGO GOSPODARSTWA I DLA POTRZEB PRAKTYCZNEGO ŻYCIA W OGÓLNOŚCI.

No. 33.) W SOBOTĘ 12, WRZEŚNIA 1829. (*cena* 22. *gr*.

Nunc te Bacche canam, ...
Huc pater o Lene! (tuis hic omnia plena
Muneribus: tibi pampineo gravidus autumno
Floret ager: spumat plenis vindemia labris);
Huc pater o Lene veni! nudataque musto
Tinge novo mecum direptis crura cothurnis.

Virg. Georgic.

Palenie wódki z kartofli przez P. Kreyssig. — Korzyści wynikające z użycia tego ziemio-płodu na taki cel, już dostatecznie zostały wyżéj rozebrane. Teraz więc zostaje tylko, samo postępowanie opisać. Będziemy wszystkie działania od samego początku stopniami przechodzić, zaczniemy zatém od płókania i warzenia kartofli.

1.) *Płókanie kartofli.* — To działanie wtenczas tylko staje się cokolwiek uciążliwe, kiedy kartofle albo z ziemi gliniastéj pochodzą, albo podczas słoty były zbiérane: przeciwnie zaś kartofle z lekkiego piaszczystego gruntu, tak łatwo dają się oczyścić, że nic nieszkodzi, mówi P. Kreyssig, używać je bez płókania do pędzenia wódki.

Do płókania, jest u mnie postawiona pod dachem w gorzelni, płytka stągiew obok strumienia wody, która sama bez

pompowania płynie. Ta stągiew posiada ponad dnem swojém, naczynie zbite z łat czyli szczebli, które niech, dajmy, dwa cale od tegoż dna całkowitego czyli pełnego, wolno leży, aby pomiędzy jego sprychami łatowemi, woda wraz z ziemią którą unosi przechodzić mogła, a kartofle zostawały; w spodniém dnie jest otwór, który kołem wystającym powyżéj wrębów stągwi, zatyka się. Pod stągwią idzie rynna tak, że dopiéro wspomniony otwór, właśnie nad nią przypada. Rynna wychodzi dachem, i wystaje jeszcze około 8. stóp zewnątrz, po za ścianę gorzelni.

W stągwi mieści się na raz 8. szefli ($1\frac{3}{7}$ korca n. p.) kartofli. Skoro się ta niemi napełni, otwiéra się obrotem kruczka rura dostarczająca wody, i tyle się puszcza wody na kartofle, aby się nią pokryły. Teraz dopiéro grubym prętem przemiesza się trochę w wodzie kartofle, przez co one zupełnie zostaną wyczyszczone. Poczém wyciąga się kół wspomniony, aby woda wraz z ziemią precz spłynęła, rynną spodem utwiérdzoną, a kartofle za pomocą szufli wrzucają się do kadzi warzelnéj, któréj wiérzchni otwór wychodzi po nad podłogę tuż przy kadzi do płókania.

Dwu-krotne wypełnienie stągwi w któréj się płócze, i wysypanie ztąd otrzymanych kartofli w kadź warzelną, daje ich tyle, ile potrzeba na jeden *Ohm* czyli 120. kwart berlińskich wódki ($137\frac{5}{12}$ kwart n. p.).

Ten sposób płókania kartofli tak szybko i wygodnie się odbywa, iż trudno znaléść i nietrzeba nawet żądać lepszego. Zalecano wprawdzie także, i używano zapewne często do płókania kartofli obrotowego wydrążonego walca z łat, które tak wązko przy sobie są przybite, że kartofle wcale przechodzić nie mogą, i który leży w taki sposób na wypełnioném wodą naczyniu, że półowa owego walca jest zawsze pod wodą, przy czém przez obracanie go za pomocą korb z obu końców utwiérdzonych,

wsypane weń kartofle także szybko wyczyszczają się. Jednakże ten sposób więcéj zachodów wymaga, gdyż w taki walec nie można tyle od razu wsypać kartofli, a zatém trzeba kilka razy napełniać i wysypywać. Pozwalam atoli, że kartofle z gliniastego gruntu, od których zatém przylegająca ziemia trudniéj odłazi, za pomocą rzeczonego walca pewniéj i wygodniéj oczyścić się dają, w takim bowiem razie trudno, aby przez proste wymieszanie kartofli w stągwi, cel tak śpiesznie i wygodnie dał się dopiąć; ale od kartofli z lekkiego sypkiego gruntu, ziemia jeżeli jaką obelgły, tak łatwo odłazi, że podobném działaniem w stągwi zawsze zupełnie dają się oczyścić.

Gdzie nie można miéć wody, która sama przez się płynie, można tam tego celu dopiąć pompą, do téj wysokości dostającą; a tak tylko będzie nowa trudność pompowania.

3.) *Warzenie kartofli.* — Wspomniane kadzie do warzenia mam takie same, jakie zapewne już powszechnie znane, to jest prawie dwa razy większą wysokość mające od szérokości; wieko czyli dno wiérzchne mają pełne, a w jego środku, jest czworograniasty otwór do wsypywania kartofli, który szczelnie przystającym czopem jest opatrzony, a to dla dokładnego zamknięcia naczynia, skoro już jest napełnioné. Dno spodnie jest także pełne, a tuż nad niém, znajduje się w bocznéj ścianie, w klepkach naczynia, otwór czworograniasty na stopę kwadratową, który drzwiczkami dokładnie przystającemi, i żelazną na nią zachodzącą zaporą z zewnątrz, także szczelnie i mocno zamknąć się daje.

Wewnątrz w kadzi jest dane drugie dno z łat, które o 6. cali około po nad dnem spodniém wolno leży, i tak od tyłu ku przodowi jest pochylone mniéj więcéj na trzy cale, aby kartofle łatwiéj z kadzi wysypywały się. Łaty

w tém dnie są w małéj ód siebie ódległości, aby kartofle pomiędzy niemi nieprzechodziły.

Z jednego boku kadzi idzie miedziana rura na trzy cale széroka, ó dwie stóp mniéj więcéj, ponad dnem szczeblowém, przez boczne szczeble, i leży ukośnie swym otworem na dnie kratowém, a przeciwnie zewnętrzny jéj otwór, jest prawie w równi z zewnętrzną powiérzchnią szczebli ściany bocznéj, i otwór w którym rura osadzona, tak mocno jest obetkany w około, że para nie może się wcale na zewnątrz wydostać.

Rura ta służy do przeprowadzenia przez drugą w jéj wiérzchne ujście zastosowaną rurę, gorącéj pary z kotła do warzenia kartofli przeznaczonego, w kadź warową.

Skoro tylko wypełnienie warowéj kadzi, na powyżéj opisany sposób do skutku przywiedzione zostało, zamyka się tak drzwiczki małe dolne boczne, jako téż, w wiérzchniém dnie znajdujący się otwór szczelnie i mocno zaszpuntuje się.

To zrobiwszy poddaje się ogień, pod obok stojący wodą wypełniony garniec, którego pokrywa należycie przystaje, i co za pośrednictwem powyżéj wspomnionéj rury łączącéj, ma dany związek z kartoflami naczynie wypełniającemi, a to aby wodę do wrzenia przyprowadzić. Wznosząca się gorąca para z kotła, wstępuje w kadź warową, i rozchodzi się po całéj wewnętrznéj przestrzeni pomiędzy kartofle, przenika je, a tak w przeciągu najwięcéj dwóch godzin będą zupełnie ugotowane.

Ten skutek objawia się, jak tylko woda w kotle wrze, przez syczenie w samémże naczyniu. Para ciśnie się przez otwór przytkany wiérzchniego dna i drzwi boczne, a największa część onéj skrapla się i spada w stanie gorącéj wody na dół w próżne miejsce pomiędzy dno z łat i dno spodnie, zkąd od czasu do czasu przez otwór w spodniém

dnie znajdujący się, czopem małym z zewnątrz przytkanym wypuszcza się, w ceber zbiéra się, i dla części pożywnych galaretowych, które w sobie zawiéra, nie wyléwa się precz, ale do brachy wléwa.

Kartofle są ugotowane, jeżeli dotykając kadzi w któréj się warzą, czujemy że jéj ściany wszędzie są ciepłe, i kiedy cienki pręt przez całą massę kartofli przepchnąć bez oporu można. Wtenczas przystępuje się do rozgnietania i robienia zaciéru, co się odbywa sposobem następnie opisać się mającym.

3.) *Przygotowanie zaciéru.*— Skorośmy się przekonali, że kartofle już ugotowane, zdejmie się pokrywa z garnca w którym woda, przez co przybywanie pary gorącéj do kadzi warowéj ustanie.

Teraz przystawia się młynek od rozciérania kartofli, do dolnego otworu warowej kadzi. Jest to machina składająca się z dwóch ku sobie obracających się walców, które w skrzyni czworograniastéj bez dna na cztérech nogach spoczywają. Ta machinka jest już podobno wszędzie znajoma. Nad obudwoma walcami, jest utwiérdzona skrzynka ku spodowi lejkowato zwężona, któréj jedna ściana właśnie do dolnéj krawędzi otworu naczynia dokładnie przystawać musi.

Pod skrzynię tego młynka podstawia się naczynie, w które spływa miazga roztartych między walcami kartofli.

Nim jednak rozpocznie się to rozgniatanie na młynku, trzeba wprzód sparzyć śrótowany słód, który ma być domieszany, a to działanie odbywam w mojéj gorzelni, mówi P. Kreyssig, w sposób następujący:

Wléwa się do kadzi jednéj, mogącéj 2200. do 2400. kwart w sobie mieścić, 120. kwart czyli 10. wiader, każde po 12. kwart, z téj wody, która w garncu od warzenia kartofli została, przymieszawszy do owéj wrzącéj wo-

dy, 60. kwart czyli 5. wiader wody zimnéj, przez co zamierzamy sobie i otrzymujemy taką, mniéj więcéj temperaturę, jaką mająca się późniéj domieszać papka kartoflowa posiada. Do téj ilości wody wsypuje się raptem w mojéj gorzelni, słowa są P. Kreyssig, śrótowanego słodu ilość potrzebną do otrzymania jednego *Ohm* wódki z szesnastu szefli kartofli, to jest cztéry szefle berlińskie, i rozmiesza się go tęgo z wodą, do czego znalazłem, że będzie korzystne użycie przy moich 8. stóp długości, a 4. stóp szérokości mających kadziach zaciérowych, mieszadła w kształcie grabi, z długiemi mocnemi zębami i trzonkiem, jakie fig. 10. wystawia. Skoro to jest przygotowane przystępuje się do rozgniatania walcami kartofli.

Otwiéra się klapa w kadzi warzelnéj, machinę do rozciérania wrębem wiérzchnim jéj léjka nad walcami będącego, przystawia się tuż do dolnego brzegu otworu kadzi warzelnéj, a wtenczas kartofle częścią same w léjek spadają, częścią za pomocą małéj żelaznéj gracy, mającéj trzonek dostatecznéj długości, muszą być wygarnione. Tym czasem dwóch ludzi obraca walce ku sobie, i tak kartofle przez wązki odstęp walców przeciskają się, i wstanie papki w podstawioną skrzynię spadają. Jak tylko owa skrzynia wypełni się, wyciąga się ją szybko, i drugą podstawia, a z tamtéj całkowita ilość śpiesznie do owego zaparzonego słodu dodaje, przy czém ciągle człowiek, najlepiéj majster gorzelnik sam, przy kadzi zaciérowéj stoi, i pilném wymieszaniem i rozbijaniem miazgę kartoflową jak najściśléj z zaparzonym słodem zmiesza. To rozgniatanie kartofli i rozmieszywanie papki z nich roztartéj, odbywa się bez przerwy, póki wszystkich kartofli nie wygarnie się z kadzi warzelnéj, poczém całkowity zaciér, jeszcze przez pół godziny prawie rozbija się ciągle. To rozbijanie powtarza się jeszcze kilkakrotnie a to dla ostudzenia lepiéj

massy, aby potém przy nastawieniu roboty, właściwy stopień ciepła osiągnąć, i niebyć przymuszonym zbyt wiele zimnéj wody dolewać. W moich kadziach zaciérowych utrafia się dość dobrze ten stopień ciepła, który przed nastawieniem, w gęstéj massie 37. do 40. stopni wynosi, jeżeli się doleje zimnéj wody tyle, aby na trzy palce tylko od brzegu brakowało, a tak temperatura całego zaciéru ma 17. do 20. stopni i do zadania drożdży jest zdatna. Podczas lata dłużéj się rozbija gęstą robotę, przez co ile możności doprowadza się, aby cała massa po dodaniu wody o dwa lub trzy stopnie mniéj ciepła pokazywała, albowiem przez temperaturę powietrza, fermentacya zbyt się przyspiesza, jeżeli przed dodaniem drożdży massa nieotrzymała jak największego stopnia oziębienia, jaki tylko można osięgnąć.

Na tym jest już mieszanina o tyle gotowa, że można ją przez zadanie drożdży do fermentacyi przyprowadzić.

4.) *Dodanie drożdży, albo innych rzeczy wzbudzających fermentacyą.* — Każdy doświadczony gorzelnik wié, że dobre drożdże piwne, najlepszym i najskuteczniéjszym są środkiem do wzbudzenia fermentacyi, i dla tego takowe do fermentacyi roboty powinny miéć piérwszeństwo, i tylko w potrzebie, gdyby ich nie można było czasem dostać, można innych użyć środków.

Postrzeże się także, że robotę z kartofli łatwiéj do fermentacyi pobudzić, że ta mniéj drożdży potrzebuje jak robota ze zboża, osobliwie wtenczas, kiedy powyżéj wymieniona wysoka doza słodu została użyta, która prócz tego daje tę korzyść, że wódka czystszego i przyjemniéjszego nabędzie smaku, jak przy zwyczajnéj proporcyi, dwóch szefli słodu, na jeden *Ohm* wódki.

Dla tego w mojéj gorzelni zupełnie wystarcza na jednę z kadzi zaciérowych, czyli na ilość roboty służącéj do

otrzymania jednego *Ohm* wódki, trzy *stoofy* czyli $1\frac{1}{12}$ garca n. p., dobrych wierzchnich drożdży, albo w ich miejsce sześć *stoof* drożdży od spodu.

Te drożdże wléwają się teraz do przyzwoicie wystudzonéj roboty, i z niémi znowu cała massa mocno wymiesza się.

Teraz fermentacya wszczyna się po kilku godzinach, i odznacza się tym, że na powiérzchni biała piana powstaje, a późniéj pokazuje się na wiérzchu gąszcz mieszaniny, który dawniéj na dnie leżał.

Nazajutrz fermentacya jest w całéj swéj sile. Massa wznosi się aż po wrąb kadzi zaciérowéj, wszystek gąszcz gromadzi się na wiérzchu i tworzy gruby korzuch po nad rzadszą częścią massy, która teraz jest pod spodem.

Trzeciego dnia przerywa część płynniéjsza roboty, która tak długo pod spodem była, ów korzuch czyli grzyb: wtenczas to ustaje wznoszenie się roboty, a część gęsta poczyna znowu na dnie ustawać się.

To wsteczne poruszenie trwa przez cały trzeci i czwarty dzień, a przy końcu tego ostatniego, robota powinna być wyklarowana na wiérzchu, powinna mieć zapach spirytusowy, i smak ostry a nie jéłki; jeżeli to pokaże się, można być pewnym, że przez fermentacyą cel rozpuszczenia wszystkich w robocie zawartych, wyskok tworzących części, należycie dopełniony został.

Dla oszczędzenia drożdży znalazłem bardzo skuteczny środek następujący, podany przez P. Dorn Kommissarza fabryk w Berlinie.

Bierze się z owéj gęstéj massy, nim ta przez dodanie zimnéj wody rozwiedziona i ochłodzona zostanie, 6. wiader pełnych roboty, która dniem piérwéj miała zadane

sobie drożdże, a która teraz w najlepszéj jest fermentacyi, i razem dokładnie wymieszają się.

Ta mieszanina wejdzie w fermentacyą po kwadransie prawie, i używa się w tym stanie zamiast drożdży.

Równie téż obok półowy powyżéj wspomnionéj ilości drożdży mających się dodać, kiedy tych było skąpo, brałem 6. do 8. wiader pełnych roboty dniem wprzód nastawionéj, a teraz w silnéj fermentacyi znajdującéj się, i otrzymałem także dobrą fermentacyą.

Że jednak na te środki nie zawsze można się tak pewno spuścić, jak na dobre drożdże piwne, albowiem mała okoliczność może zaszkodzić, np. mniéj szczęśliwa fermentacya téj dniem wprzód nastawionéj roboty, co jest wzięta w pomoc, a która w takim razie, mniéj także pomyślną fermentacyą w nowo nastawionéj kadzi zaszczépi. Najlepsza będzie dorada, zawsze do fermentacyi roboty gorzelnianéj, używać tylko piwnych drożdży, i dla tego przy wielkiéj gorzelni będzie bardzo korzystnie, jeżeli obok niéj będący browar wielki, dostarczy dostatecznéj ilości drożdży, albo przynajmniéj jeżeli tych w dostatecznéj ilości w pobliżu dostać będzie można.

Ale nawet w mniéj korzystném położeniu nietrzeba żałować miernego mozołu i nakładów, aby miéć zawsze drożdże piwne. Ciągle pomyślna fermentacya, i ztąd pochodząca pewna i obfita produkcya wódki, pokryje pewno dostatecznie tamte.

Oprócz dobrych drożdży, zależy jeszcze bardzo wiele dobra fermentacya, od wielkiéj czystości naczyń, gdyż kwas np. któryby w nich pozostał, tyle może przeszkodzić całemu działaniu fermentacyjnemu, że wielka część wódki mającéj się otrzymać stracona będzie.

Ta więc okoliczność jest tedy dość ważna, aby w téj mierze osobne podać prawidła.

5.) *Czyszczenie kadzi zaciérowych.* — Samo z siebie rozumié się, że to zależy szczególniej na wytoknięciu i wyczyszczeniu szczotką naczynia, po zlaniu z niego wyfermentowanéj roboty. Same te operacye nie zabezpieczają na zawsze od kwasu i od przeszkodzonéj nim fermentacyi, a powszechnie dająca się czuć potrzeba, zabezpieczenia się od zakiszenia kadzi zaciérowych, do mnóstwa prób i podań była powodem, aby tego celu wygodnie, śpiesznie i pewno dopiąć.

Z pomiędzy tych zaleconych sposobów, próbowałem kilka jako to: wykadzanie siarką, prochem, jagodami jałowcowemi, a osobliwie doświadczałem ługu, z potażu i wapna niegaszonego, przez P. Goerke zalecanego. Atoli ze wszystkich tych środków nie otrzymałem tak dobrego skutku, jaki daje mały wiecheć ze słomy, w przykrytéj kadzi zaciérowéj spalony.

Skoro kadź przez wytarcie szczotką i przez wytoknięcie zupełnie jest wyczyszczona na swéj powiérzchni wewnętrznéj, rozpościéra się mały wiecheć ze słomy, najwięcéj 3. lub 4. funtowy, i zapala się go śpiesznie, przykrywszy wiekiem kadź. Po spaleniu słomy, zostawia się jeszcze przez kilka minut przykrytą kadź, po czém zdéjmuje się pokrywa i kadź znowu wytrze się szczotką przy pomocy wody ciepłéj, i nią wytoknie.

Jeżeli fermentacya jak należy odbyła się, i jeżeli robota po jéj ukończeniu niezostała się aż do zakiśnienia, przez co drzewo naczynia przeszłoby na nowo kwasem, nie ma potrzeby za każdém zaciérem oczyszczać przez wykadzenie słomą: dosyć będzie powtórzyć takowe, po dwu lub trzy-krotném zatarciu i odbyciu fermentacyi.

(Dokończenie nastąpi).

STATYSTYKA HANDLOWA. — *Egypt.* — *(Dalszy ciąg ze st: 95.).* — Tak ogromne straty jakie Egypt po-

niósł w swojéj marynarce, nie dają się prędko wynagrodzić: potrzeba na to wielkich wysileń, nakładów i czasu; a zatém kilka fregat niedawno dla Baszy w Marsylii i w Tulonie zbudowanych, kilka okrętów wojennych obecnie w Alexandryi na warsztatach będących, z których ukończeniem nagli Wice-król, i okręty parowe zakupione od Anglików, nie zdołają onéj wynagrodzić. Ani mądra czynność Ibrahima i samego Wice-króla, ani zdatność i gorliwość Jenerała Letellier, który jest organizatorem marynarki, ani przebiegłość Nedszyba-Effendy inspektora składów prochowych, który obecnie jest agentem Wice-króla w *Stambule*, ani talenta Inżynijéra budowniczego okrętowego niedawno przybyłego z Tulonu P. de Cérisy, który ma poruczone wystawienie pięciu linijowych okrętów w ciągu cztérech lat, na wiele się przydadzą, jeżeli potrzebne na to ogromne fundusze nie zostaną wskazane: a te bardzo trudno zgromadzić dla dzisiéjszego niedostatku w skarbie i w kraju; tudzież dla zatamowanego handlu, zwłaszcza przy tylu razem nadzwyczajnych wydatkach; jak np. nowe zaciągnienie kilku-dziesiąt wyższych oficerów francuzkich (tak tych, co prosto z Marsylii, jak innych europejskich, co byli na korwecie Egypskiéj *Lionne* wziętéj przez Rossyan, a na bryggu francuzkim *Volage* do Alexandryi przypłynęli), na wysoki żołd 20. do 36. tysięcy złp. rocznie; ufortyfikowanie już rozpoczęte Alexandryi, tudzież mające się rozpocząć Abukiru; zakład nowéj zbrojowni czyli Arsenału znacznie już posuniętego, w piérwszém z tych miejsc; nowa organizacya wojska i t. p.; a to tém więcéj, że przy utrudnionym systemie ściągania poborów, przez Beja, lub jak w wyższym Egypcie przez udzielnego Szejka każdéj z 80. prowincyj Egyptu, i przy częstych przeniewierzeniach i braku sprężystości w tych naczelnikach prowincyj, pomimo ścisłéj kontroli i surowych kar za przedajność i opieszałość w służbie świéżo

przez Ibrahima Baszę zaprowadzonych, wszystko idzie oporem, i jest niedostatecznością dotychczasowych ustaw tak sparaliżowane, że krzyżujące się czynności jeszcze dotąd powiększéj części, zamiast pomagania i ułatwiania, przeszkadzają jedne drugim.

Chcąc dać wierny i objaśniający dla kupczących z tym krajem, obraz teraźniéjszego stanu Egyptu, nie należy opuścić żadnego większéj wagi szczegółu, zdolnego posłużyć do bezstronnego wykazania korzystnéj i niekorzystnéj strony onego. Otóż co do stanu kredytu i finansów, dodać powinniśmy, że dług krajowy Egyptu podają tylko na 72. miliony złp. Bilety kassowe które Basza od kilku lat zaprowadził, nie mają biegu zagranicą; nie więcéj się należy spodziéwać po biletach Banku, który nowo założony został. Jednakże dla obcych jest handel o tyle ułatwiony, że można w zamian przystawionych towarów nabyć innych, i niepotrzeba płacić gotówką, jak to dawniéj było koniecznym warunkiem. Atoli w uregulowaniu wzajemnych obrachunków z domami handlowemi tamtejszemi, jest dotąd jeszcze wielka zwłoka, która wprawdzie nie z ich winy pochodzi, ale raczéj z ogólnego nizkiego stanu przemysłu krajowego, i leniwego obiegu spraw i czynności handlowych; dla tego ostrzedz należy, że taki tylko może wdać się w związki ciągłe handlowe z Egyptem, co ma znaczne zasoby, i bez uszczérbku może dać kilko-letni kredyt, jak robią domy handlowe Marsylskie. Są wprawdzie przykłady, że i z niczego robią cudzoziemcy majątki w tym kraju, jak P. Leger spanoszył się w Egypcie na przedaży lodu, gdzie Basza tak był ucieszony piérwszém wprowadzeniem, które nastąpiło w Kwietniu 1823. roku, tego artykułu dodającego nowe urozmaicenia do zbytkowych rozkoszy, miękkiego życia oryentalnego, że nietylko znacznie obdarzył za to rzeczonego z-ubożałego paryżanina, ale nadto przyznał mu

wyłączny przywiléj na wprowadzenie tego artykułu przez lat pięć, na czém tenże przeszło półtora miliona złp. zarobił; wszakże na takie szczęśliwe a rzadkie zdarzenie trudno się spuszczać.

Mało w Egypcie oglądać się można na pokup prywatnych osób, bo zamożnych, wystawnie i szumnie żyjących, jest szczupła liczba, fabryki prywatne nie wiele znaczą, a lud pospolity żyjący w ubóstwie, jak np. stan wieśniaczy czyli fellahy, jest tak wyzuty ze środków nabycia, i tak nawykły do ograniczenia się na najpiérwsze potrzeby życia, że mało przynosić może dostawa artykułów do jego użycia, dla ryczałtowego handlu: ile że wszelkie artykuły żywności i odzieży zwyczajnéj mają u siebie, i że szczéry, sumienny, pobożny, zabobonny, umiarkowany w pokarmach, trzeźwy, pojętny, i wesoły, Egypcyanin, byle czém obywać się jest przyzwyczajony.

Z tego co się dotąd powiedziało, łatwo domyśléć się, że obcy kupiec najwięcéj tu rachować powinien na korzyści z takich towarów, które można odstawić Rządowi: a dziś osobliwie artykuły ogólnego i szczegółowego uzbrojenia są potrzebowane i dobrze płacone, wszelka przeto szczegółowa wiadomość tycząca się bądź marynarki, bądź twierdz, bądź wojska morskiego i lądowego, może być dla handlu ważną skazówką, i dla tych to powodów niewahamy się z umieszczeniem autentycznych wyjątków *o stanie obecnym wojska egypskiego*, jakie z pamiętnika P. Planat dyrektora szkoły sztabu głównego Wice-króla Egyptu, który zaprowadził system karności europejskiéj w wojsku egypskim wypisujemy; uzupełnią one i sprostują wiadomości powyżéj w tymże przedmiocie podane, a z innych czerpane źrzódeł.

Od śmierci ministra wojny Mahometa-Bej, system karności jest powierzony komitetowi instrukcyjnemu złożonemu z Jenerała Osmana-Bej, z półkownika Selima

Bej, z półkownika Gaudin, z podpółkownika Férirole, z podpółkownika Jolyt, z P. Planat dyrektora szkoły sztabu głównego, z dwóch professorów, i jednego sekretarza. Sztab główny nie jest jeszcze uorganizowany: Ibrahim-Basza jest jego naczelnikiem. Sztab szczegółowy (*état spécial*) składa się z jednego półkownika, dwóch szefów batalionowych, z sześciu adjutantów sztabowych, z sześciu adjutantów, z trzydziestu ośmiu kapitanów i ośmnastu poruczników, ogółem z siédemdziesięciu jeden oficerów. Ma on swe umieszczenie w obozie w *Dżiad Abad* przy *Kairo*, i już jest w nim zaprowadzone użycie robot systematycznych do zdéjmowania planów, map i do topografii.

Piechota dzieli się na regularną i nieregularną; piérwszą tworzy dwanaście pułków, każdy po 4000. ludzi, dwa bataliony liczbowane, i jedna kompanija żandarmów: ogółem 50,000. ludzi. W piechocie nieregularnéj liczą 5,000. turków, i 120. *Moghribów*. Każdy pułk téj ostatniéj ma 5. batalionów, składających się z 8. kompanij po 100. ludzi, jest dowodzony przez jednego pułkownika, 4. szefów batalionowych, 10. adjutantów, 5. podchorążych, 5. professorów, jednego chirurga starszego, jednego chirurga pomocnika, i 5. furyerów należących do sztabu półkowego. Muzyka pułkowa nie była jeszcze uorganizowana do 1. Stycznia 1828. dziś atoli jest w wybornym stanie. Każda kompanija ma jednego kapitana, jednego porucznika, dwóch podporuczników, jednego feldfebla, cztérech siérżantów, ośmiu kaprali, dwóch doboszów i 81. żołnierzy.

Jazda nie jest jeszcze uorganizowana podług systemu europejskiego; ta składa się z 6000. koni, podzielonych na sześć oddziałów, dowodzonych przez Bejów i Kaszefów prowincyj.

(Dalszy ciąg nastąpi).

TELEGRAF SŁAWIANINA.

— W krótce wyjdzie w Paryżu dzieło w języku Samskrytskim wraz z tłumaczeniem francuzkiém obok, pod napisem *Menawa Darma Zestra*, Xięga Zakonu czyli Prawodawstwa *Menu*. Anglicy i Niemcy już jak wiadomo posiadają tłumaczenia tego kodexu Indyan. Innego dawno znanego dzieła *Zend-awesta*, drugiéj Sekty *Hindus*, to jest *Ormusdów*, zeszytami litografowanemi w *Hamburgu* przez Professora Olshausen z *Kiel* wychodzi nowe wydanie.

— Ciekawe pisemko Professora Dankowskiego z *Pestu* wykazujące pokrewieństwo języka Homerowskiego, z językiem Sławiańskim, wyszło niedawno na świat pod napisem: *Homerus slavicis dialectis cognata lingua scripsit: ex ipsius Homeri carmine ostendit Gregorius Dankowski etc.*

— Konserwatorowie muzeum w Neapolu, ciągle zajęci wyszukiwaniem starożytności, ogłosili bardzo ważne odkrycie tak dla sztuk jest dla języka kościelnego Egypcyan, to jest, że jeden z rękopismów na papyrusie, znalezionych przy odkopywaniach w *Pompei* i *Herkulanum*, a ktorych pismo zostało świéżo wydobyte, podług metody P. Dany, nosi następujący napis: *Septuaginta-novem inscriptiones ex hieroglyphicis in latinum versæ sermonem.* Utrzymują, że te papyrusy są z czasów przed-Ptolomeuszowych, i że ten przekład łaciński, da zapewne zrozumienie hieroglifów wystarczające dla ułożenia abecadła, któreby posłużyć mogło do wytłumaczenia wszelkich napisów hieroglifowych. Czy to odkrycie obali lub potwierdzi system uczonych, którzy w Anglii a osobliwie we Francyi sądzą, że już posiadają tajemnicę odgadywania wszystkich hieroglifów, czas pokaże; ono rzuci wielkie światło, na język świętości starożytnego Egyptu, tłumacząc napisy które się znajdują na pomnikach i świątyniach Egyptu i Nubii.

— P. E. L. Cammann wydał świéżo dziełko ułatwiające zrozumienie Homera, pod napisem: *Vor-schule zur Iliade u. Odyssee* (kosztuje złp. 8.).

— *Pentateuchus hebraice et græce* (czyli pięć Xiąg Mojżesza), wyszedł świéżo w Niemczech, z najnowszemi badaniami które do roku 1828. w hebrajskiéj filologii, w krytyce, Exegezie, i Historyi zostały zrobione.

— Doktor Locki w Wiédniu ogłosił swą zamierzoną podróż do Nowéj Hollandyi we względzie badań historyi naturalnéj, w celu zyskania subskrypcyi, Gabinetów Historyi naturalnéj różnych na-

rodów na przedmioty zamówić się mające, które on tamże zebrać, i dostawić obowiąznje się.

— Aby wiadomości o nowych odkryciach i użytecznych ulepszeniach których w umiejętnościach i sztukach, a szczególniéj w Górnictwie i Technologii ciągle przybywa, jak najśpieszniéj w Rossyi upowszechnić, Minister Skarbu tego Césarstwa otrzymał pozwolenie od Monarchy ustanowienia Inżynijerów górniczych przy poselstwach w Paryżu i Berlinie, jako korrespondentów.

Bogdajbyśmy także niebawnie cieszyć się mogli podobnemi korrespondentami w różnych gałęziach handlu, przemysłu, sztuki wojennéj, i. t. p. którzyby bezpośrednio z różnych miejsc, tak peryodyczne jak żądane objaśnienia nam udzielali, i młodzieży naszéj bawiącéj za granicą do skuteczniéjszych plonów podróży dopomagali.

— Dla osób poświęcających się matematyce, będzie może przyjemne udzielenie wiadomości następujących o nowo wyszłych w tym przedmiocie celniéjszych dziełach:

Piérwsza część dzieła sławnego matematyka Pruskiego pod napisem: *Fundamenta nova theoriæ functionum ellipticarum auct. Doct. Carolo Gustavo Jacobo JACOBI, Prof. ord. in Univ. Regimont.* 1829. *4to str. IV.* 188. wyszła z druku. Jest to systematyczny układ twierdzeń stanowiących teoryą funkcyj elliptycznych, wraz z odniesieniem się do dawniéjszych znamienitych prac autora, tyczących się tego przedmiotu. Zalety osnowy tego pisma już głos pnbliczny, a w szczególności wyrok sławnego Legendra dostatecznie roztrzygnął. — Wyszły także dwa dodatki Legendra do drugiego wydania jego dzieła znanego pod tytułem: *Exercices du calcul intégral*, gdzie miał także wzgląd na prace P. Jacobi i P. Abel, traktujące o funkcyach elliptycznych.

(*Dokończenie nastąpi*).

DOSTRZEŻENIA METEOROLOGICZNE CZYNIONE W OBSERWATORYUM ASTRONOMICZNÉM WARSZAWSKIÉM.

Wrzesień 1829.	Barometr w cal: i lin: par:	Termom: Réaum.	Hygrometr.	Wiatr	Stan Nieba
4	cal: 27 lin: 8, 38	+ 9°, 6	87°	W	słońce i chmury
5	27 8, 71	+ 11, 2	88	SW	pochmurny
6	27 7, 59	+ 13, 1	90	S	dészcz
7	27 7, 35	+ 15, 5	93	S	pochmurny
8	27 8, 21	+ 16, 5	92	S	słońce i chmury
9	27 7, 26	+ 13, 6	95	W	dészcz
10	27 8, 57	+ 14, 6	91	W	słońce i chmury